



Ein edler Tropfen, dazu ein Sortiment Messer in traditioneller Linienführung – das ist Frankreich in Reinkultur. Ab Seite 22 erfahren Sie mehr über diese Messerfamilie. An deren Modellen hängt eine zum Teil jahrhundertealte Geschichte und viel französisches Flair: Ganz aktuell setzen diese „couteaux pliants“ nun auch in Deutschland zu ihrem Siegeszug an. Apropos Savoir vivre –

auch die Jäger und Naturfreunde pflegen einen eigenen Lebensstil, zu dem ganz unverzichtbar Messer gehören: Auf Seite 72 beginnt der Streifzug durch das aktuelle Sortiment. Was ist ein Erl, was ein OHO, und was ein Flip? Ab Seite 18 wird Ihnen geholfen. Und die gesetzlichen Bestimmungen zu Umgang, Transport und Führen – die erklärt das VISIER-Team ab der Seite 54.

<b>Trends</b>		
<b>Lauter scharfe Sachen</b>	6	
Was sich warum auf dem Messermarkt tut, dazu ein Kaleidoskop diverser Messer.		
<b>GRUNDLAGEN</b>		
<b>Schnitt-Muster</b>	18	
Ein Schnellkurs durch die wichtigsten Begriffe.		
<b>FRANKREICH</b>		
<b>Schneiden wie Gott in Frankreich</b>	22	
Unsere westlichen Nachbarn sind stolz auf viele regional unterschiedliche Messerformen.		
<b>BOWIE-MESSER</b>		
<b>Ein klingender Name</b>	34	
Das Messer von Jim Bowie kennt jeder – oder doch nicht?		
<b>EINHANDMESSER</b>		
<b>Handarbeiten</b>	44	
Schick, praktisch, aber rechtlich umstritten: über 50 OHO's und sonstige Klappmesser.		
<b>MESSEN-RECHT</b>		
<b>Eine zweischneidige Sache</b>	54	
Wer den Fallstricken der deutschen Gesetze entgehen will, braucht das richtige Messer.		
<b>TOOLS</b>		
<b>Big Boy's Toys</b>	60	
Der Clan der Leatherman's und 30 andere mehr oder weniger praktische Allround-Werkzeuge.		
<b>JAGD- und OUTDOOR</b>		
<b>Von drauß' vom Walde ...</b>	72	
Die besten 60 Klingen für Jagd, Camping und für's Gelände.		
<b>CUSTOM-MESSER</b>		
<b>Viel Kunst, viel Ehr'</b>	84	
Die besten Messer-Macher und ihre schönsten Stücke.		
<b>KÜCHEN-MESSER</b>		
		
<b>Schnippel-Jagd</b>	94	
Eine Auswahl der schönsten Kochmesser – und was sie im Test wirklich drauf haben.		
<b>ANHANG</b>		
<b>Der letzte Schliff</b>	106	
Die Adressen aller Lieferanten, dazu Messer-Macher, Material-Shops, Surf-Tipps für's Internet.		



Scharfes für die Küche – Kochmesser liegen voll im Trend, zwecks praktischem Einsatz wie zum Sammeln. Aber welches Kochmesser ist das Beste? VISIER stellte ein Testfeld zusammen, eine Gruppe engagierter Freizeit-Köche prüfte die Messer auf Klinge und Schneide. Das Ergebnis lesen Sie ab Seite 94.



Sammelfeld Bowie Knives: Ab Seite 34 sehen Sie sehr alte und ganz neue Stücke. Und Sie lesen, wie es überhaupt zum Bowie-Messer kam.

Tim Leatherman machte die “Zange mit Messer” populär – VISIER trug gut 50 Multifunktions-Tools zusammen und stellt sie vor: Ab Seite 60.

## Danksagung

Wenn wir am Redaktionsschlussstag die Räume mit gut 600 Messern überblicken, bleibt nur der herzliche Dank an alle Lieferanten, die geduldig jedes einzelne Stück ausgewählt, verpackt und oft genug einzeln mit Bestellnummer und Verkaufspreis beklebt haben – ohne sie wäre ein solches Sonderheft nicht machbar gewesen. Nicht zuletzt haben die helfenden Autoren ein herzliches Dankeschön verdient – vorneweg Mit-Chefredakteur (und der eigentliche Messerfreak bei VISIER) Matthias Recktenwald, der sich um die Frankreich-Messer, „seine“ Bowies und die einführende Trend-Story kümmerte, Andreas Skrobanek als Rechtsexperte und Guido J. Wasser, der die Custom-Messermacher mit viel Charme vorstellte. UE

## Kurzinformationen

- |                                |     |
|--------------------------------|-----|
| • China                        | 14  |
| • Glossar Fachbegriffe         | 20  |
| • Referenzliste Abkürzungen    | 20  |
| • Rockwell-Härte               | 20  |
| • Klappmesser testen           | 21  |
| • Schärfen lernen              | 21  |
| • Schliffwinkel                | 21  |
| • Zeichen im Stahl             | 33  |
| • Der Name Bowie               | 37  |
| • Typisch Bowie, oder was?     | 41  |
| • Gesetz-Auszug                | 58  |
| • Weltrekord: Wenger “Giant”   | 63  |
| • Timothy S. Leatherman        | 65  |
| • Zeittafel Leatherman-Modelle | 67  |
| • Waidblätter                  | 77  |
| • Macheten                     | 82  |
| • Das Vier-Mann-Messer         | 93  |
| • Männer mit Messer            | 105 |
| • Surf-Tipps für Klingen-Fans  | 113 |
| • Ausverkauf bei Heinle        | 114 |
| • Messer verschenken? Nie!     | 114 |

